Antes de empezar, asegúrese de que palanca del tazón está en la posición correcta para el • Para una limpieza más fácil, retire los batidores y enjuáguelos inmediatamente con agua tibia. en funcionamiento, apague esta de inmediato para retirar el objeto.

• En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga en el tazón con la batidora

EN EXCESO, pues podría endurecer la mezcla. • Si se especifican tiempos en la receta, ¡úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR de control de velocidades de la batidora para ayudarlo a encontrar la velocidad correcta. • Use la velocidad de mezclado recomendada en la receta. Utilice la guía de mezclado del dial

• Debe agregar los ingredientes al tazón de mezclado según lo especificado en la receta. o hace cantidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento. • Al mezclar líquidos, especialmente calientes, utilize el tazón de fuente que se mezcla grande

asistencia. (1-800-458-8407 en EE.UU. o 1-800-667-8623 en Canadá) Si necesita servicio técnico o reparaciones, comuníquese con Servicios al Consumidor para recibir No es necesario realizar ninguna tarea de mantenimiento además de la limpieza recomendada. El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional.

WVALENIWIENLO después, fijelo al portacables. Guarde el(los) tazón(tazones) en la superficie giratoria. Enrolle el cable eléctrico en una bobina;

para amasar y demás accesorios en el tazón de mezclado. en un gabinete. Inserte los batidores en los receptáculos correspondientes. Coloque los ganchos Guarde la batidora en un lugar seco, como por ejemplo sobre la mesa o superficie de trabajo, DÓNDE GUARDAR LA BATIDORA

no use más la mezcladora. lavarlos en el lavaplatos. Si los tazones de mezclar se rasguñan o se desportillan, agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague bien y deje secar. También puede abrasivos porque pueden dañar el acabado de la batidora. Lave los batidores y tazones en

después, séquelos. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA. Evite el uso de limpiadores

Limpie el cabezal de la batidora, la base y la plataforma giratoria con un paño húmedo;

CÓMO LIMPIAR SU BATIDORA

Para aprender más sobre productos SUNBEAM®, por favor visítenos en www.sunbeam.com! ; Felicitaciones por su compra de una Batidora SUNBEAM® MIXMASTER® HERITAGE SERIES $^{\text{\tiny TM}}$

CÓMO CUIDAR SU BATIDORA

RIENAENIDOS

COARDE ESTAS INSTRUCCIONES

 Mantenga el cable de extensión alejado de fuentes de calor y bordes filosos. • No abuse del cable de extensión ni lo arranque violentamente para desconectarlo. Examine el cable de extensión antes de usarlo y no lo use si está dañado.

de cables de 3 polos que acepten el enchufe de la batidora. • Use solamente cables de extensión de 3 conductores con enchufes a tierra de 3 patas y conectores Si es necesario usar un cable de extensión, siga las pautas que se indican a continuación:

Use solamente cables de extensión con una calificación eléctrica no inferior a la de la batidora.



DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions: Sunbeam Consumer Service USA: 1.800.458.8407 Canada: 1.800.667.8623 www.sunbeam.com

© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-052908-R5

NO RETORNE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ Para preguntas sobre los productos:

Sunbeam Consumer Service EE.UU.: 1.800.458.8407 Canadá: 1.800.667.8623 www.sunbeam.com

© 2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China

➣ Cut Here

To Bake

Impreso en China

Yield: 12-16 Servings

Yield: 12 Servings

MIXMASTER® HERITAGE® SERIES RECIPES

Make Ahead Mashed Potatoes

3 pounds (1.5 kg) white potatoes (about 6 medium) peeled and cut in chunks 6 ounces (170 g) cream cheese cut in 1-inch (2.5 cm) cubes 1 cup (250 ml) sour cream

2 tablespoons (30 ml) butter or margarine

Cook potatoes in boiling water until tender. Drain. In large mixing bowl, beat potatoes until fluffy. Add remaining ingredients. Continue to mix until smooth. Put potatoes in a lightly greased 2-quart (2-liter) covered casserole dish. Refrigerate until ready to bake. Mashed Potato mixture may be stored up to 3 days before baking.

Preheat oven to 350°F (180°C). Dot potatoes with 1 tablespoon (15 ml) of butter or margarine. Cover and

bake for 30 minutes or until heated through. YELLOW CAKE

2-1/2 cups (625 ml) all-purpose flour 1-1/2 cups (375 ml) sugar

2 eggs 1 tablespoon (15 ml) baking powder

1-1/2 teaspoons (7 ml) vanilla extract 1/2 cup (125 ml) shortening 1 teaspoon (5 ml) salt

Preheat oven to 375°F (190°C). Lightly grease and flour two 9-inch (23 cm) cake pans. Place all ingredients in large mixing bowl and beat on low speed. As dry ingredients begin to incorporate with wet ingredients, gradually increase speed. Beat at medium speed until smooth and fluffy. Pour batter into prepared pans. Bake 25-30 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool and remove from pans.

HEAVENLY ANGEL FOOD CAKE

1 cup (250 ml) milk

1 cup (250 ml) cake flour 1-1/2 teaspoons (7 ml) cream of tartar

3/4 cup (200 ml) sugar 1 cup (250 ml) sugar

1/2 teaspoon (2 ml) almond extract 1-1/2 cups (375 ml) egg whites (11-12 eggs),

1 teaspoon (5 ml) vanilla extract 1/2 teaspoon (2 ml) salt at room temperature

Preheat oven to 375°F (190°C). Sift flour and 3/4 cup of sugar together; set aside. In large mixer bowl, beat egg whites, cream of tartar and salt at very high speed until foamy. Add remaining amount of sugar, 1 tablespoon (15 ml) at a time, beating at a very high speed until meringue holds stiff peaks. Reduce mixer to a low speed and gently fold in flour-sugar mixture, 1/4 cup (50 ml) at a time over meringue, folding in gently just until flour-sugar mixture disappears. Add vanilla and almond extract with last addition of flour-sugal mixture. Do not over mix. Pour batter into ungreased 10x4-inch (25 x 11 cm) tube pan. Gently cut through batter with rubber spatula. Bake for 45-50 minutes or until top of cake springs back when touched lightly. Cracks on top should be dry. Invert cake over funnel and let cake cool completely before removing from pan.

lugar, agarre el enchufe y tire para quitar del enchufe. del enchufe de tres patas. l'ambien, no tire, no tuerza ni abuse de otra manera del cable electrico; en cambiar el tomacorriente obsoleto. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad 3 patas. Si no puede insertarlo en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este electrodoméstico viene equipado con un enchufe de

PARA PRODUCTOS ADQUIRIDOS EN EE.UU. Y CANADÁ EXCLUSIVAMENTE INSTRUCCIONES ESPECIALES

batidora. Este efecto desaparecerá después de los primeros usos. puede sentir un olor desagradable y, posiblemente, observar vestigios de humo del motor de la curada térmicamente. Se trata de un proceso estándar. Debido al curado térmico de la aislación, El motor de su Batidora MIXMASTER® HERITAGE SERIES™ está protegido por una aislación

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

SECURIDAD del tomacorriente; más bien, agarre del enchufe para jalar y desenchufar.

16. No Abuse del Cordón. Nunca jale el mezclador por la cuerda ni dé tirones para desenchufar antidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento. 15. Al mezclar liquidos, especialmente calientes, utilize el tazón de fuente que se mezcla grande o hace

un representante técnico autorizado. 14. Cualquier reparación, que no sea limpieza y mantenimiento de usuario, lo debe realizar no ha sido seleccionada como OFF. y desenchufe la batidora. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. No lo haga si la velocidad

de funcionar por sobrecalentamiento, lleve el disco de control de velocidades a la posición OFF 13. La batidora tiene una seguridad interna que evita el sobrecalentamiento. Si la batidora deja 12. No opere la batidora sin continua supervisión.

11. No use la Batidora más que para lo que ha sido diseñada.

eléctricos, o dentro de un horno caliente. 10. No coloque la batidora o el tazón sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o de quemadores 9. Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.

8. No deje el cable colgado sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes, incluyendo

7. No use la tostadora al aire libre o para propósitos comerciales descargas eléctricas o lesiones. 6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Sunbeam puede causar incendios, EE.UU. o 1-800-667-8623 en Canadá) comuniquese con Servicios al Consumidor para solicitar asistencia. (1-800-458-8407 en

mal funcionamiento o si se cae o está dañada de modo alguno. Si la batidora está dañada, 5. No opere la batidora que tenga el cable o enchufe dañado, ni después de haber detectado un para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora. también espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento del aparato, 4. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como

o quitar partes y antes de limpiarla. 3. Desconecte la batidora del tomacorriente cuando el aparato no está en uso, antes de poner

2. Es necesario contar con supervisión continua cuando la Batidora es usada o está cerca de niños ya que podría ocasionar lesiones personales o daños al producto. 1. Para protegerse contra peligros de electricidad no sumerja la batidora en agua u otros líquidos **COARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USA

PRECAUCIONES IMPORTANTES

2-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE

ORANGE CAPPUCCINO CAKE

1/2 cup (125 ml) water

2 squares (1 ounce each) sweet baking chocolate 1 teaspoon (5 ml) baking soda

1 cup (250 ml) softened margarine

or butter 1 teaspoon (5 ml) vanilla 1/4 cup (50 ml) orange cappuccino

2 cups (500 ml) all-purpose flour 1/4 (1.25 ml) teaspoon salt 2 cups (500 ml) sugar 4 eggs, separated 1 cup (250 ml) buttermilk

1-1/2 teaspoons (7 ml) grated orange peel flavored instant coffee mix (dry)

Preheat oven to 350°F (180°C). Lightly grease and flour two 9-inch (23 cm) cake pans. Heat chocolate and water over low heat, stirring frequently, until chocolate is melted. Stir in coffee mix and orange peel. Set aside allowing mixture to cool slightly. Sift flour, baking soda and salt together, set aside. In large mixing bowl, beat margarine and sugar on medium speed until fluffy. Beat in egg yolks, one at a time, beating well after each addition. Add chocolate mixture and vanilla. Mix in flour mixture, 1/2 cup at a time, alternately with buttermilk, beating until smooth after each addition. In the small mixing bowl, beat egg whites on high speed until stiff peaks form, fold into batter. Pour an even amount of batter into the 2 pans. Bake for 30 minutes or until top springs back when touched lightly. Let cool 12 minutes. Remove from pans to wire rack and cool completely. Fill layers and frost with orange cappuccino frosting. (See Recipe Page 17)

Yield: 12 Servings

Mocha Cheesecake

2 cups (500 ml) whipping cream 1/3 cup (75 ml) butter, softened 1/3 cup (75 ml) coffee flavored liqueur 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract 2 cups (500 ml) semi-sweet chocolate morsels 2 packages (8 ounces each) cream cheese, softened

Melt chocolate in a double boiler or microwave oven. In the small mixing bowl, beat cream at a very high speed until soft peaks form, set aside. In the large mixing bowl, beat butter and cream cheese until smooth and creamy. Add coffee flavored liqueur, vanilla and melted chocolate. Fold whipped cream into chocolate mixture at a low speed. Pour into prepared crust. (See Chocolate Cookie Crust Recipe Page 16) Chill 8 hours.

Yield: 10-12 Servings

 Mixer is designed to be off-center when the large bowl is used for best performance. using, such as for the large bowl or the small bowl.

 Before beginning, make sure the bowl lever is in the correct position for the size bowl you are For easier clean-up remove beaters and rinse immediately with warm water.

mixer OFF immediately, then, remove the object.

 Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the can cause the mixture to become very tough. If times are specified in the recipe, use them! BE CAREFUL NOT TO OVERMIX. Overmixing

control dial of the mixer to help you find the correct speed to use. • Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the mixing guide on the speed • Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.

at a time to reduce spillage. • When mixing liquids, especially hot liquid, use the large mixing bowl or make small quantities

or 1-800-667-8623 in Canada)

ZLOKING KOUR MIXER

CLEANING YOUR MIXER

For servicing or repairs please contact Consumer Services for assistance. (1-800-458-8407 in the U.S. lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional **W**VINLENANCE

Store the bowl(s) on the turntable. Wind the electric cord into a coil, then secure it with a twist fastener. the beaters into the proper sockets. Place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl.

in an automatic dishwasher. If mixing bowl is scratched or chipped, do not use mixer. hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry. Beaters and bowl may also be washed use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Wash the beaters and bowls in cloth, then dry. DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER. Avoid the To clean the mixer, unplug power cord, wipe the mixer head, stand and turntable with a damp

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. Insert

CARING FOR YOUR MIXER

Stand Mixer! To learn more about SUNBEAM® products, please visit us at www.sunbeam.com. Congratulations on your purchase of a SUNBEAM® MIXMASTER® HERITAGE SERIES™

MELCOME

SAVE THESE INSTRUCTIONS

 Keep extension cord away from heat and sharp edges. Do not abuse the extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Examine the extension cord before using and do not use if the extension cord is damaged. • Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the mixer.

connectors that accept the plug from the mixer. • Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord If the use of an extension cord is necessary, please follow these guidelines:

Garantía Limitada de 2 Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS? JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños

incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

CHOCOLATE COOKIE CRUST

1-1/2 cups (375 ml) chocolate cookies, finely crumbed

1/4 cup (50 ml) butter, melted

1/2 teaspoon (2 ml) cinnamon

Put all ingredients into small mixing bowl. Mix thoroughly. Pat mixture into bottom and sides of a 9-inch (23 cm) pie pan. Chill or bake 10 minutes at 350°F (180°C), let cool before filling.

BUTTER CREAM FROSTING

1/2 cup (125 ml) butter or margarine, softened 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

Put all ingredients into small mixing bowl. Mix at a low speed to combine ingredients. Increase speed to a medium speed; continue to mix until fluffy.

2 squares (1 ounce each) unsweetened chocolate, cut into small pieces

1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

Put all ingredients into small mixing bowl. Mix at a low speed to combine ingredients. Increase speed to a medium speed; continue to mix until smooth. If frosting is too thick, add a small amount of milk. Yield: About 1 Cup (250 ml)

CREAM CHEESE FROSTING

1 tablespoon (15 ml) light cream or half-and-half

Put all ingredients into small mixing bowl. Mix at a low speed to combine ingredients. Increase speed to a

Yield: Frosts a 9 x 13-inch (23 - 33 cm) Cake

do not pull, twist or otherwise abuse the power cord, instead, grasp the plug and pull to remove Do not attempt to defeat the safety purpose of the 3-prong plug by modifying it in any way. Also, unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. To reduce the risk of electrical shock, this appliance is equipped with a 3-prong plug. If you are

SPECIAL INSTRUCTIONS

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This effect will insulation. This is a standard process. Due to the heat curing of the insulation, you may The motor of your MIXMASTER® HERITAGE SERIES™ Mixer is protected by a heat cured

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY

16. Don't Abuse Cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead,

15. When mixing liquids, especially hot liquid, use a tall container or make small quantities at a time

14. Any servicing, other than cleaning and user maintenance should be performed by any authorized service Do not plug unit back in unless speed selection is set to OFF. reset the speed control dial to OFF and unplug unit from wall. Wait 1 minute and plug back in. 13. Mixer has an internal safety to prevent overheating. If the mixer shuts down because of overheating,

12. Do not leave mixer unattended while it is operating. 11. Do not use mixer for other than intended use.

convention, convection, etc.), or on any other heated surface. 10. Do not place mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven (microunave, 9. Remove beaters from mixer before washing.

8. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove. λ . Do not use outdoors or for commercial purposes. 6. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam may cause fire, electrical shock or injury. (1-800-458-8407 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)

damaged in any manner. It the mixer becomes damaged please contact Consumer Services for assistance 5. Do not operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.

4. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away 3. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. 2. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons. personal injury or damage to the product.

1. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause

KEEP THESE INSTRUCTIONS **KEYD YLL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including

IMPORTANT SAFEGUARDS

MODELOS

User Manual Mixmaster® Heritage Series® **Stand Mixer**

2351, 2374, 2375, 2376, 2380,

2387, 2389, 2391, 2505, 2617

Heritage Series® 2345, 2346, 2347, 2348, 2349,

Manual de Instrucciones Batidora Mixmaster®



Visit us at www.sunbeam.com

P.N. 112200-001 Rev. E

Cut Here >

ORANGE CAPPUCCINO FROSTING

1/2 cup (125 ml) margarine or butter 8 cups (2000 ml) powdered sugar 1 tablespoon (15 ml) orange Cappuccino

2 squares (1 ounce each) sweet baking chocolate 1/4 cup (50 ml) milk

Melt chocolate and margarine over low heat, stirring frequently. Stir in coffee and set aside. Beat powdered sugar, milk, orange juice and chocolate mixture in large mixing bowl and beat on medium speed until light and fluffy.

HOLIDAY SUGAR COOKIES

3/4 cup (200 ml) vegetable oil 3 cups (750 ml) all-purpose flour 1/4 teaspoon (1 ml) salt

1/4 cup orange juice

1 cup (250 ml) sugar 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract 2 teaspoons (10 ml) baking powder

Preheat oven to 375°F (190°C). In large mixing bowl, beat oil and sugar on a medium speed until well blended. Add eggs and vanilla and beat until light in texture. Reduce speed and add flour, baking powder and salt. Mix on a low speed until ingredients incorporate. Cover and refrigerate dough until firm, at least 30 minutes. Divide dough in half. Roll out between 2 sheets of lightly floured waxed paper until 1/4 inch thick. Cut into cookies using any decorative shapes you like. Arrange 1 inch apart on a greased cookie sheet. Bake 12-15 minutes, until cookies are lightly browned around edges. Cool on wire rack.

Double Chocolate Brownies

1-3/4 cups (450 ml) all-purpose flour 4 eggs 2 teaspoons (10 ml) baking powder 1 teaspoon (5 ml) salt 3/4 cup (200 ml) cocoa powder

2-1/2 cups (625 ml) sugar

1 cup (250 ml) vegetable oil 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract 1 cup (250 ml) semi sweet chocolate morsels

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease a 15-1/2 x 10-1/2 inch (39 x 27cm) jellyroll pan. In the large mixing bowl at a low speed, stir together the first 5 ingredients. Gradually add eggs, oil and vanilla. Increase mixer to a moderate speed. Mix until combined. Reduce speed to a low speed and stir in chocolate morsels. Spread into prepared pan and bake for 20-25 minutes. Do not overbake. Cool and cut into bars.

Yield: 24 Bars

Yield: 48 Cookies

Yield: One 9-inch (23 cm) Crust

3-4 tablespoons (45-60 ml) milk 3 cups (750 ml) powdered sugar

Yield: Frosts Two 8 or 9-inch (20 - 23 cm) Layers

BITTERSWEET CHOCOLATE FROSTING

1/4 cup (50 ml) hot milk 2 tablespoons (30 ml) butter 2 cups (500 ml) powdered sugar

1 package (8 ounces) cream cheese, at room temperature 1-1/3 cups (325 ml) powdered sugar

high speed; continue to mix until smooth and of spreading consistency.

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. ATTACHMENT EJECT BUTTON The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters, dough hooks or whisks for easy
- B. DUAL-MOTOR 3-WAY BEATING ACTION Patent pending dual-motor design enables one motor to drive the beaters, each turning in opposite directions, and a second motor to drive the bowl. This new technology results in more powerful and thorough mixing.
- C. VARIABLE BOWL SPEED The bowl speed increases and decreases automatically as the beater speed is increased and decreased.
- D. Off-Center Head and Beaters The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- E. TILT BACK LOCKING HEAD The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments. Adjust lever to left if using the 2.0quart bowl (Model 2505 only).
- F. BOWL SELECTOR Slide the lever to the right when using the bowl supplied with your Heritage Mixer.
- G. STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
- H. STAINLESS STEEL "V-GROOVE" BEATERS Heavy-duty "V-groove" beaters for creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- I. STAINLESS STEEL WIRE WHISKS For whisking cream, egg whites, light batters and cake mixes.
- J. 12 VARIABLE SPEEDS The combination of 12 variable speeds and a powerful torque control motor in the mixer head ensures superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.

K. POLISHED STAINLESS STEEL MIXING BOWL - Your Heritage Mixer

- comes with a large 4.6 quart mixing bowl, ideal for mixing large or small quantities. For questions about accessories please call 800-458-8407. L. DIE-CAST METAL BODY – The heavy-duty, die-cast metal body combined with non-slip rubber feet keep the MIXMASTER®
- Stand Mixer stable during operation. M.2.0 QUART BOWL - For mixing small quantities. (Model 2505 only)

This dual motor design is patent pending.

ADJUSTING THE TURNTABLE

has locked into position. (See Figure 3)

INSTALLING THE ATTACHMENTS

(Beaters, Wire Whisks or Dough hooks)

initial use.

(See Figure 4)

Corte Aquí

días antes de hornearla.

Para Hornear

Preparing the Stand Mixer for Use

THE ROLE OF THE DUAL-MOTOR 3-WAY BEATING ACTION

Sunbeam launched its 3-way beating action technology in the 1930s, which revolutionized

mixing at the turn of a dial. The beaters spin in opposing directions while the bowl spins

counterclockwise for a powerful and thorough 3-way beating action. (See Figure 1)

Our latest innovation of this historic 3-way beating action is the introduction of an

additional motor. One motor is located in the head of the Stand Mixer. This drives the

individual beaters, each turning in opposite directions. The second motor is located in

the bowl against the direction of the outside beater. The speed of the bowl rotation is

automatically calibrated to the mixing speed selected. Therefore as the mixing speed

increases so does the speed of the bowl, and as the mixing speed is decreased, the bowl

speed also slows. These actions combine to ensure more powerful and thorough mixing.

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position

and the electric cord is unplugged. Be sure to wash bowls and attachments before

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used

(see "Adding the Mixing Bowl"). To adjust, press down on the Turntable Bowl

Press the tilt release button, located at the top of the neck of the Stand Mixer. While

Select the pair of attachments best suited for your mixing job. (See Mixing Guide for

mixer nearest the side of the bowl. The socket is identified by a red dot beside it. Take the other attachment that has a white colored band around the top – illustrated as attachment (B). Insert attachment (B) into the socket nearest the center of the bowl.

attachment slightly to engage it in position prior to pushing it in place.

recommendations). Take the attachment that has a red colored band around the top illustrated as attachment (A). Insert attachment (A) into the socket on the side of the

Note: Be sure both attachments click firmly in place. You may need to twist the beater

Recetas de la MixMaster® Heritage Series®

Puré de Papas Preparado por Adelantado

Cocine las papas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Extraiga el agua. En el tazón de mezclado grande,

bata las papas hasta que queden esponjosas. Agregue los ingredientes restantes. Continúe mezclando hasta

que queden suaves. Coloque las papas en una plato engrasado con tapa para hornear de 2 cuartos (2 litros).

Póngalo en la heladera hasta que esté listo para hornear. La mezcla de Puré de Papas puede guardarse hasta 3

TORTA AMARILLA

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para tortas de 9 pulg. (23 cm).

velocidad media hasta obtener una mezcla suave y esponjosa. Vierta la pasta en los moldes preparados. Hornee

de 25 a 30 minutos o hasta que el escarbadientes insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar y desmolde.

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado grande y bata a poca velocidad. A medida que los

ingredientes secos se vayan incorporando con los húmedos, aumente la velocidad gradualmente. Bata a

3 libras (1,5 kg) de papas blancas (cerca de 6, medianas) peladas

6 onzas (170 kg) de queso crema en cubos de 1 pulgadas (2,5 cm)

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Pique las papas con 1 Cu. (15 ml) de mantequilla

o margarina. Tape y hornee durante 30 minutos o hasta que se hayan calentado.

cortadas en trozos grandes

1 taza (250 ml) de crema agria

2 Cu. (30 ml) de mantequilla o margarina

2-1/2 tazas (625 ml) de harina común

1-1/2 tazas (375 ml) de azúcar

1 Cu. (15 ml) de polvo de hornear

1/2 taza (125 ml) manteca para freír

the button is depressed, hold the handle (1) and ease the head of the Stand Mixer back.

The MIXMASTER® head will lock into this tilt position (2). To lower the mixing head,

press the tilt release button. While the button is depressed, hold the handle (2) and ease

the head of the Stand Mixer down (1). A "click" sound will indicate when the mixer head

Selector Switch and slide switch to the proper icon. (See Figure 2)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

the base of the neck of the MIXMASTER® Stand Mixer and drives the turntable, rotating

CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA

- A. BOTÓN DE EXPULSIÓN El botón de expulsión localizado en la parte superior del asa libera los batidores, ganchos para amasar o escobillas para una fácil limpieza. B. ACCIÓN DE 3 FORMAS DE BATIDO DE DOS MOTORES — El diseño de dos motores pendiente de patente permite que un motor accione los batidores, cada uno en sentido opuesto, y un segundo motor acciona el tazón. Esta tecnología nueva produce
- un mezclado más potente y completo. C. VELOCIDAD VARIABLE DEL TAZÓN – La velocidad del tazón aumenta y disminuye automáticamente a medida que se incrementa o disminuye la velocidad de los batidores.
- MIXMASTER® y los batidores están descentrados respecto del tazón para facilitar el agregado de ingredientes durante el mezclado. CABEZAL FIJO E INCLINADO HACIA ATRÁS – El cabezal de la Batidora MIXMASTER® se inclina hacia atrás se fija firmemente en posición para un fácil

D. CABEZAL Y BATIDORES DESCENTRADOS – El cabezal de la Batidora

- retiro de los tazones y accesorios de mezclado. F. Selector de Tazon – Deslice la palanca hacia la derecha cuando use el
- tazón suministrado con su Heritage Mixer. G. GANCHOS PARA AMASAR DE ACERO INOXIDABLE - Ganchos para amasar masa espresa que hacen por usted el trabajo de moldear masa y demás mezclas pesadas
- H. BATIDORES EN "V" DE ACERO INOXIDABLE Batidores en "V" de servicio pesado para batir mantequilla y azúcar a punto crema y para mezclas de
- bizcochuelo pesadas. I. ESCOBILLAS DE ALAMBRE DE ACERO INOXIDABLE - Para batir crema, yemas, pastas suaves y mezclas de bizcochuelo.
- J. 12 VELOCIDADES VARIABLES La combinación de 12 velocidades variables y un potente motor de control de torque en la cabeza del mezclador garantizan un control superior de mezclado y mantienen la velocidad, independientemente de la carga de la mezcla.
- K. TAZON DE MEZCLAR DE ACERO INOXIDABLE PULIDO Su Heritage Mixer viene con un tazón para mezclar de 4.6 cuartos de galón (4.3 litros) ideal para mezclar cantidades grandes o pequeñas. Para consultas acerca de los accesorios, por favor llame al 800-458-8407. L. CARCASA DE METAL FUNDIDO – El cuerpo de metal fundido de servicio
- pesado, en combinación con las patas de goma antideslizantes, mantienen a la Batidora MIXMASTER® fija durante la operación. M. TAZON DE 2 CUARTOS – Para mezclar cantidades pequeñas.

(Modelo 2505 solamente)

PREPARATION

ADDING THE MIXING BOWL

Ensure that you have the Bowl Selection on the proper setting. Gently rotate the bowl counterclockwise until it drops into position or is sitting flat (A). Next, rotate the bowl clockwise to lock into position (B). The bowl should feel firm with no movement. To unlock the bowl, ensure the mixer is on the OFF setting and rotate the bowl counterclockwise until it unlocks. (See Figure 5)

Note: Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer.

OPERATING INSTRUCTIONS

ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds. (See Figure 6)

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator on top of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

Hint: During normal operation, the mixer may automatically adjust speeds as the consistency changes of your dough or mixture: This is for optimum performance. It is not recommended to operate the mixer without contents in the bowl.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the Stand Mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

SPEED SETTING RANGE	Mixing Task	RECOMMENDED ACCESSORY
LOW 1-3	FOLDING & KNEADING Folding Kneading- Doughs (pastry, bread, scones, etc.)	Standard Beaters Dough Hooks
MEDIUM 4-6	LIGHT MIXING Kneading- Heavy Doughs (large quantities) Beating- Packaged Mixes Beating- creaming sugar and butter	Standard Beaters Dough Hooks
HIGH 7-9	CREAMING & BEATING Whisking- Light Batters Beating- Cake Mixes, Heavy Batters, Icings, etc.	Wire Whisks Standard Beaters
VERY HIGH 10-12	WHIPPING & AERATING Whisking- Egg Whites, Cream, etc.	Wire Whisks

TORTA CAPUCHINO DE NARANJA

- 2 cuadrados (1 onza, cada uno) de chocolate dulce para hornear 1 cdta. (5 ml) bicarbonato de soda
- 1 taza (250 ml) de margarina o mantequilla
- blanda 1 cdta. (5 ml) de vainilla 1/4 taza (50 ml) mezcla de café instantáneo capuchino con sabor a naranja
- 1/2 taza (125 ml) de agua 2 tazas (500 ml) de harina común 1/4 (1.25 ml) de cdta. de sal 2 tazas (500 ml) de azúcar 4 huevos, separados 1 taza (250 ml) de leche cortada

1-1/2 cdta. (7 ml) de cáscara de naranja (seca)

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase suavemente y enharine dos moldes para torta de 9 pulg. (23 cm). Caliente el chocolate y el agua a calor bajo, revolviendo frecuentemente hasta que el chocolate se derrita. Revuelva la mezcla de café y cáscara de naranja. Deje aparte para permitir que la mezcla se enfríe levemente. Mezcle la harina, bicarbonato de sodio y sal; aparte la mezcla. En el tazón de mezclado grande, bata margarina y azúcar a velocidad media hasta obtener una mezcla esponjosa. Incorpore las yemas de huevo, de a una por vez, batiendo bien después de cada agregado. Agregue la mezcla de chocolate y vainilla. Incorpore a la mezcla la harina, de a 1/2 taza por vez, alternativamente con la leche cortada, batiendo hasta obtener una mezcla suave después de cada agregado. En el tazón de mezclado pequeño, bata las claras de huevo a alta velocidad hasta que se formen picos duros, vierta por pliegues en la pasta. Vierta una cantidad uniforme de pasta en los 2 moldes. Hornee durante 30 minutos o hasta que se comprima la parte superior al tacto suave. Deje enfriar 12 minutos. Desmolde en una rejilla y deje secar completamente. Llene las capas y espolvoree con escarchado de apuchino naranja. Rinde 12 Porciones

TORTA DE QUESO MOCA

2 tazas (500 ml) de crema batida enérgicamente 1/3 taza (75 ml) de mantequilla blanda 1/3 taza (75 ml) licor de café 2 cdta. (10 ml) de esencia de vainilla 2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate semiamargo

Rinde de 12 a 16 Porciones TORTA ANGEL CELESTIAL

2 huevos

1 taza (250 ml) de leche

1 cdta. (5 ml) de sal

1-1/2 cdta. (7 ml) de esencia de vainilla

1 taza (250 ml) de harina para tortas 3/4 taza (200 ml) de azúcar 1 taza (250 ml) de azúcar 1-1/2 cdta. (7 ml) de cremor tártaro 1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla 1/2 cdta. (2 ml) de extracto de almendra 1/2 cdta. (2 ml) de sal 1-1/2 tazas (375 ml) de claras de huevo (11-12 huevos), a temperatura ambiente

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Tamice la harina y 3/4 de taza de azúcar; coloque aparte. En el tazón de mezclado grande bata las claras de huevo, el cremor tártaro y la sal a muy alta velocidad hasta obtener una mezcla espumosa. Agregue la cantidad de azúcar restante, de a 1 Cu. (15 ml) por vez, batiendo a muy alta velocidad hasta que el merengue forme picos duros. Reduzca la velocidad de la batidora y vierta suavemente en pliegues la mezcla de harina y azúcar, de a 1/4 taza (50 ml) por vez, sobre el merengue hasta que desaparezca. Agregue la vainilla y el extracto de almendras con el último agregado de la mezcla de harina y azúcar. No mezcle en exceso. Vierta la pasta en una budinera sin engrase de 10 x 4 pulg. (25 x 11 cm). Suavemente haga cortes en la pasta con una espátula de goma. Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que la superficie de la torta se contraiga al tacto suave. Las grietas de la superficie deben estar secas. Invierta la torta sobre el molde y deje secar completamente antes de desmoldar. Rinde 12 Porciones

2 paquetes (8 onzas c/u) de queso crema, bland

Derrita el chocolate en un horno microondas o hervidor doble. En el tazón de mezclado pequeño, bata la crema a muy alta velocidad hasta que se formen picos suaves, deje aparte. En el tazón de mezclado grande, bata la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agregue el licor de café, la vainilla y el chocolate derretido. Vierta en pliegues la crema batida enérgicamente en la mezcla de chocolate, a baja velocidad. Vierta en la corteza (Ver la Receta de Corteza de Galletitas de Chocolate). Enfríe durante 8 horas. Rinde de 10 a 12 Porciones

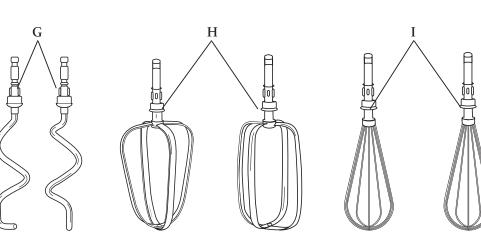
CORTEZA DE GALLETITAS DE CHOCOLATE

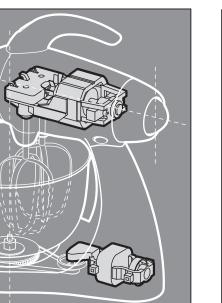
1-1/2 tazas (375 ml) de galletitas de chocolate, finamente procesadas

1/4 taza (50 ml) de mantequilla derretida 1/2 cdta. (2 ml) de canela

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle bien. Golpee la mezcla contra el fondo y lados de una budinera de 9 pulg. (23 cm). Enfríe u hornee 10 minutos a 350°F (180°C); deje enfriar antes de rellenar.

Rinde una Corteza de 9 Pulg. (23 cm)





Papel de la Acción de 3 Formas de Batidora de Dos Motores

revolucionó el proceso de mezclado con un simple movimiento del disco de control de

velocidades. La acción de 3 formas de batido esta determinada por cada un de los dos

Nuestra última innovación de esta acción de 3 formas de batido es la introducción de

los batidores individuales, cada uno de los cuales gira en sentido opuesto. El segundo

un motor adicional, localizado en el cabezal de la MIXMASTER®. Dicho motor acciona

motor está localizado en la base del cuello de la MIXMASTER® y acciona la plataforma

giratoria, haciendo girar el tazón en sentido opuesto al del batidor exterior. La velocidad

de rotación del tazón está automáticamente calibrada a la velocidad de mezclado seleccionada.

Por lo tanto, a medida que aumenta la velocidad de mezclado, se incrementa la del tazón

y, a medida que disminuye la velocidad de mezclado, también se reduce la del tazón.

Antes de preparar la batidora por primera vez, asegúrese de que el disco de control de

La plataforma giratoria debe ajustarse, dependiendo del tamaño del tazón que se use

abajo el Selector de Tazón de la Plataforma Giratoria hasta el ícono correspondiente.

Pulse el botón de liberación de la posición inclinada, localizado en la parte superior

(2). Para bajar el cabezal de mezclado, pulse el botón de liberación de la posición

la MIXMASTER® (1). Un clic indicará cuándo el cabezal queda fijado en posición.

inclinada. Con dicho botón pulsado, sostenga el asa (2) y baje el cabezal de

Seleccione el par de accesorios que mejor se adecué a su tarea de mezclado

(Para recomendaciones, consulte la Guía de Mezclado). Tome el accesorio que tenga una banda de color rojo en la parte superior – accesorio (A). Inserte el accesorio (A) en la ranura que se encuentra en la batidora, próximo al lado del tazón, identificado con un punto rojo próximo a él. Tome el otro accesorio que tiene una banda de color blanco alrededor de la parte superior – accesorio (B). Inserte el accesorio (B) en

NOTA: Asegúrese de que ambos accesorios queden firmes en su lugar escuchando un clic. Probablemente necesite torcer el accesorio batidor levemente para que encaje en posición

del cuello de la MIXMASTER[®]. Con el botón pulsado, sostenga el asa (1) y tire hacia

atrás el cabezal de la MIXMASTER® para que quede trabado en esta posición inclinada

(Consulte "Cómo Agregar el Tazón de Mezclado"). Para efectuar el ajuste, deslice hacia

Asegúrese de lavar los recipientes y accesorios antes de usarlos por primera vez.

velocidades se encuentre en la posición OFF y que el electrodoméstico esté desenchufado.

Estas acciones se combinan para garantizar un mezclado más potente y completo.

Cómo Preparar la Batidora por Primera Vez

Cómo Ajustar la Plataforma Giratoria

Cómo Subir y Bajar el Cabezal de Mezclado

CÓMO COLOCAR LOS ACCESORIOS

la ranura cercano al centro del tazón.

antes de empujarlo en su lugar.

(Batidores, Escobillas de Alambre o Ganchos para Amasar)

(Vea Figura 2)

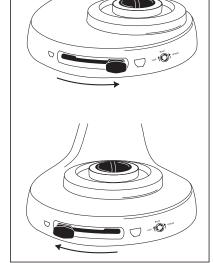
(Vea Figura 3)

Sunbeam lanzó su acción de 3 formas de batido en la década del '30, con el cual

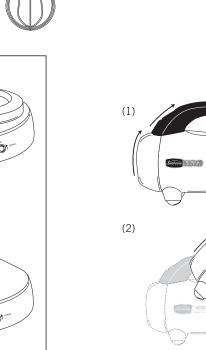
batidores, al girar uno contra el otro, además de la rotación del tazón. (Figura 1)



El diseño de dos motores tiene la patente pendiente.



FIGURE/FIGURA 2



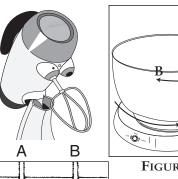
FIGURE/FIGURA 3

2.0 QUART BOWL

TAZON DE 2 CUARTOS

(Model 2505 only

Modelo 2505 solamente.



BEATER

FIGURE/FIGURA 5

Indicator/ Indicador de SPEED CONTROL DIAL/ DISCO DE CONTROL SQUARE



MIXING GUIDE Guía de Mezclado FIGURE/FIGURA 6

PREPARACIÓN

CONE

BEATER

BATIDOR

FIGURE/FIGURA 4

Cómo Agregar el Tazón de Mezclado

Asegúrese de que tiene la selección de tazón (bowl selection) en la posición correcta. Haga girar suavemente el tazón en sentido contrario de las agujas del reloj hasta que encaje en posición o quede plano (A). Después, hágalo girar en sentido de las agujas del reloj para trabarlo en posición (B). El tazón debe quedar firme sin movimientos.

NOTA: JAMÁS use los tazones de mezclado en un horno convencional, horno a microondas, sobre el hornillo o cualquier otra superficie caliente. No use la batidora con tazones de mezclado astillados o rasgados.

Instrucciones Operativas

ACERCA DEL DIAL DE CONTROL DE VELOCIDADES El disco de control de velocidades se utiliza para encender (ON) y apagar (OFF) la batidora y para seleccionar las 12 velocidades de mezclado. (Vea Figura 6)

Haga girar el disco de control de velocidades en sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad de mezclado y en sentido contrario de las arujas del reloj para disminuirla. A medida que gire el disco de control de velocidades, observará que un valor de velocidad queda alineado con el indicador que se encuentra sobre el cabezal de mezclado. Este valor

Gire el disco de control de velocidades hasta que el indicador quede opuesto al valor de velocidad que desee usar.

Sugerencia: Durante el funcionamiento normal, la batidora puede ajustar la velocidad, de manera automática, a medida que la consistencia de la masa o mezcla cambia. Esto es para óptimo rendimiento. No se recomienda usar la batidora con el tazón vacío.

Guía de Mezclado

indica la velocidad a la cual opera la batidora.

Tenga en cuenta que las diversas tareas de mezclado y velocidades relacionadas listadas en la siguiente tabla pueden variar levemente de una receta a otra.

Para la mayoría de las recetas, es mejor comenzar su proceso de mezclado a una velocidad más lenta hasta que los ingredientes comiencen a unirse; después, migrar al rango de velocidad adecuada según la tarea específica.

Al mezclar grandes cantidades, puede ser necesario aumentar la velocidad de la MIXMASTER® debido a la cantidad de mezclado requerida y a la mayor carga en la máquina. Al preparar una receta que requiera del agregado de ingredientes secos tales como harina,

reduzca la velocidad mientras vaya incorporando dichos ingredientes para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales comiencen a unirse, vaya aumentando lentamente la velocidad hasta alcanzar la deseada para la tarea de mezclado específica.

RANGO DE POSICIONES DE VELOCIDADES	Accesorio Tarea de Mezclado	RECOMENDADO
BAJO 1-3	PLEGAR Y MOLDEAR Plegar Moldear – Masas	Batidores Estándar Ganchos para Amasar
	(pastelería, pan, scons, etc.)	Alliasai
MEDIO 4-6	MEZCLADO SUAVE Moldear – Masas Pesadas (grandes cantidades) Batido- Mezclas Envasadas Batido- Azúcar y mantequilla a punto crema	Batidores Estándar Ganchos para Amasar
ALTO 7-9	CREMAS Y BATIDOS Batido con Escobillas – Pastas Livianas Batido – Bizcochuelos de Tortas, Pastas Pesadas, Hielo, etc.	Escobillas de Alambre Batidores Estándar
MUY ALTO 10-12	BATIDO ENÉRGICO Y AIREADO Batido con Escobillas – Claras de Huevo, Crema, etc.	Escobillas de Alambre

Corte Aquí →

Cubierta de Crema de Mantequilla

3 tazas (750 ml) de azúcar impalpable 3-4 Cu. (45-60 ml) de leche

1/2 taza (125 ml) de mantequilla o margarina 1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla blanda

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta esponjosa. Rinde para Dos Cubiertas de dos Capas de 8 a 9 pulg. (20-23 cm)

CUBIERTA DE CHOCOLATE AMARGO-DULCE

2 cuadrados (1 onza cada uno) de chocolate dulce en pequeños trozos 2 tazas (500 ml) de azúcar impalpable

1/4 taza (50 ml) de leche caliente 2 Cu. (30 ml) de mantequilla 1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta media; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave. Si la cubierta Rinde Aproximadamente 1 Taza (250 ml) es demasiado espesa, agregue un poco de leche.

CUBIERTA DE QUESO CREMA

1 paquete (8 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente 1 1/3 tazas (325 ml) de azúcar impalpable 1 Cu. (15 ml) de crema suave o mitad y mitad

Coloque todos los ingredientes en el tazón de mezclado pequeño. Mezcle a poca velocidad para unir los ingredientes. Aumente la velocidad hasta alta; continúe mezclando hasta obtener una pasta suave y consistente. Rinde para una Cubierta de Torta de 13 x 9 pulg. (33-23 cm)

CUBIERTA DE CAPUCHINO DE NARANJA

1/2 taza (125 ml) de margarina o mantequilla 8 tazas (2000 ml) de azúcar impalpable 1 Cu. (15 ml) de café capuchino con sabor a naranja

2 barras (1 onza cada uno) de chocolate dulce para hornear 1/4 taza (50 ml) de leche 1/4 taza de jugo de narania

Derrita el chocolate y la margarina a calor bajo, revolviendo frecuentemente. Revuelva en el café y deje aparte. Bata la mezcla de azúcar impalpable, leche, jugo de naranja y chocolate en el tazón de mezclado grande y bata a velocidad media hasta que quede suave y esponjoso.

GALLETITAS AZUCARADAS PARA VACACIONES

3/4 taza (200 ml) de aceite vegetal 1 taza (250 ml) de azúcar 2 huevos 1 cdta. (5 ml) de esencia de vainilla 3 tazas (750 ml) de harina común 2 cdta. (10 ml) de polvo de hornear 1/4 cdta. (1 ml) de sal

Precaliente el horno a 375°F (190°C). En el tazón de mezclado grande, bata el aceite y el azúcar a velocidad media hasta que quede bien mezclado. Agregue los huevos y la vainilla y bata hasta obtener una mezcla de textura suave. Reduzca la velocidad y agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezcle a poca velocidad hasta que se hayan incorporado los ingredientes. Tape y ponga en heladera la masa hasta que quede firme, por lo menos 30 minutos. Divida la masa por la mitad. Enrolle entre 2 láminas de papel manteca levemente enharinado hasta obtener un espesor de 1/4 de pulg. Corte en galletitas de las formas decorativas que desee. Coloque las galletitas a una separación de 1 pulgada sobre una placa engrasada. Hornee de 12 a 15 minutos hasta que las galletitas estén levemente doradas en los bordes. Enfríe en una rejilla.

Rinde 48 Galletitas

Brownies Dobles de Chocolate

1-3/4 tazas (450 ml) de harina común 4 huevos 2 cdta. (10 ml) de polvo de hornear 1 taza (250 ml) de aceite vegetal 1 cdta. (5 ml) de sal 2 cdta. (10 ml) de esencia de vainilla 3/4 taza (200 ml) de polvo de cacao 1 taza (250 ml) de trozos de chocolate semidulce 2-1/2 tazas (625 ml) de azúcar

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Engrase una placa de pionono de 15-1/2 x 10-1/2 pulg. (39 x 27 cm). En el tazón de mezclado grande y a poca velocidad, mezcle y revuelva los primeros 5 ingredientes. Gradualmente agregue los huevos, el aceite y la vainilla. Aumente la velocidad de la batidora a moderada. Mezcle hasta unir. Reduzca la velocidad hasta poca y revuelva en los trozos de chocolate. Distribuya en la bandeja preparada y hornee durante 20 a 25 minutos. No cocine en exceso. Deje enfriar y corte en barras.

Rinde 24 Barras

Para más recetas e información, visítenos en www.sunbeam.com